

---

# 招 标 文 件

招标编号：SCCY-ZGSTGC0001

项目名称：2026 年—2027 职工食堂供餐服务

招标人：四川长江液压件有限责任公司

---

二〇二六年三月

# 目录

目录	2
第一章 投标邀请	3
附：招标项目一览表	3
第二章 投标人须知	4
投标人须知前附表	4
第一节 说明	7
第二节 招标文件	9
第三节 投标文件的编写	10
第四节 投标文件的提交	13
第五节 开标和评标	13
第六节 定标与签订合同	14
第七节 询问与异议	15
第三章 评标办法	16
1. 总则	16
2. 评标委员会的组建	16
3. 评标原则和评标纪律	16
4. 评标程序、评标办法和标准	17
5. 评标方法	19
6. 推荐中标候选人名单。	19
附表 1：资格审查表	20
附表 2：符合性及带“★”条款审查表	22
附表 3：评分表	24
第四章 招标内容及要求	27
一、项目名称	28
二、服务期限、地点	28
三、服务内容	28
四、服务要求	28
五、现场勘查	37
第五章 合同条款	41
第六章 投标文件格式	54
格式 1 投标函	56
格式 2 开标一览表	58
格式 3 投标分项报价表	59
格式 4 投标人的资格证明文件	61
格式 5 带“★”号条款响应表	64
格式 6 评分因素对照表	65
格式 7 响应表	66
格式 8 项目服务方案（技术方案）	67
格式 10 投标保证金缴交凭证	68
格式 11 投标人提交的其他资料	68
格式 12 廉洁承诺书	69

# 第一章 投标邀请

四川长江液压件有限责任公司（下称四川长液）对下述 2026 年—2027 年职工食堂供餐服务 进行国内公开招标，现邀请合格的投标人前来投标。

1. 招标编号：SCCY-ZGSTGC0001

2. 招标货物（服务）名称、数量及主要技术规格：见后附招标项目一览表。

3. 获取招标文件方式：2026 年 3 月 24 日至 2026 年 4 月 2 日，登录四川长液官网 <http://www.sccjyy.cn/> 下载，或联系四川长液公司行政中心，；联系人：陈江，手机：18190033565。

4. 投标截止时间：2026 年 4 月 6 日 17:00（北京时间）。

5. 投标文件递交方式：投标文件应在投标截止时间前送达四川长江液压件有限责任公司，逾期收到或不符合规定的投标文件恕不接受。

6. 开标时间、地点：2026 年 4 月 7 日 10: 00（北京时间）于 四川长液公司一楼会议室。

7. 本项目不接受联合体投标。

8. 联系方式

招标人：四川长江液压件有限责任公司

地 址：四川泸州市江阳区酒谷大道 12 号

联系人：陈江

电 话：18190033565

## 附：招标项目一览表

合同包	品目号	项目名称	数量	招标要求	服务期
1	1-1	2026 年—2027 年职工食堂供餐服务	1 项	详见“第四章招标内容及要求”	详见“第四章招标内容及要求”

注：

1、本项目为一个合同包，投标人按合同包投标，对合同包内所有品目号内容投标时必须完整。评标与授标以合同包为单位。

## 第二章 投标人须知

### 投标人须知前附表

本须知前附表的内容是与《投标人须知》中条款的内容对应的。如果有矛盾，以本附表为准。

项号	条款号	编 列 内 容
1	2	项目名称：2026 年—2027 年职工食堂餐饮服务 招标人名称：四川长江液压件有限责任公司 项目内容：详见“招标项目一览表” 招标编号：SCCY-ZGSTGC0001
2		招标项目的资金来源和落实情况： 招标项目资金来源： <u>自筹资金</u> 。 资金落实情况：已落实
3	3	资格标准：详见《第三章 评标办法》的“附表 1：资格审查表”
4	8.3	是否允许中标人将本项目的非主体、非关键性工作进行分包： <b>不允许</b>
5	11	投标有效期：投标截止之日后 <u>90 个日历日</u> 内保持有效。投标有效期不足的，将导致其投标无效。投标有效期内投标人撤销投标文件的，投标保证金不予退还。
6	12.1	1. 投标保证金金额：贰万元人民币。 2. 投标保证金形式：应采用转账方式提交投标保证金，投标保证金应在投标截止时间前转入以下保证金收款账号： 收款单位账户：四川长江液压件有限责任公司 开户银行：230433709122111819 账 号：工商银行泸州高新支行 3. 投标保证金的递交截止时间为：投标截止时间之前转到招标文件指定账户（可提前）。投标保证金的递交截止时间之后到账的投标保证金无效，视为该投标人未提交投标保证金。 4. 投标保证金证明材料提交形式：将电汇、银行转账单凭证的复印

		<p>件作为资格文件的组成部分。</p> <p>5. 投标保证金有效期：与投标有效期一致。</p> <p>6. 可以不予退还投标保证金的情形：（1）除不可抗力外，投标人在投标截止时间后至投标有效期截止前撤销、撤回或修改其投标文件的；（2）中标通知书发出后，中标人放弃中标项目的，无正当理由不与招标人签订合同的，或在签订合同同时向招标人提出附加条件或者更改合同实质性内容的，或在招标文件规定的期限内拒不提交所要求的履约保证金的。（3）投标人提交了虚假材料或伪造材料的。（4）法律法规规定的可以没收投标保证金的情形，或者存在违反相关法律、法规的情形。（5）被相关主管部门认定为可没收投标保证金的情形。（6）招标文件规定的没收投标保证金的情形。</p>
7		<p>递交疑问或异议的方式：</p> <p>①提出异议的时间：2026年4月6日12:00（北京时间）前。</p> <p>②异议递交形式：将加盖投标人公章的疑问或质疑异议函扫描件，以邮件形式发送至 2844915506@qq.com。注：疑问或异议递交后，请电话联系招标人，以确认函件及相关资料是否送达。</p>
8		<p>评标方法、标准及定标原则：详见“第三章 评标办法”。</p>
11	13.1	<p>投标人须编制由本须知第10条规定文件组成的投标文件<b>正本一份，副本二份</b>。正本用A4等标准幅面纸张打印装订，副本可使用正本的完整复印件，并在封面注明“正本”“副本”字样。正本与副本如有不一致的，以正本为准。</p>
13		<p>其他：</p> <p>（1）投标人必须对其投标文件中提供各种资料、说明、承诺的真实性、准确性和完整性负责。招标人有权在评标过程中或签订合同之前对投标人投标文件中的各种资料、说明、承诺的真实性进行核查，投标人应无条件配合招标人的核查工作，不得托词拒绝核查或隐瞒真实情况。若在评标过程中，发现投标人有为谋取中标而提供虚假资料和承诺欺骗招标人和评委的行为，将取消其中标资格，其投标保证金将不予退还。若在中标后或签约前或执行合同过程中发现有</p>

	<p>为谋取中标而提供虚假资料和承诺欺骗招标人和评委的行为，招标人将取消其中标资格或单方面解除合同，同时根据具体情况，其投标保证金将不予退还，归招标人所有，且招标人将依据银行履约保函索赔（如果已签订合同）。给招标人造成损失的，还必须进行赔偿并负相关责任。</p> <p>（2）投标人中标后，如果不按规定与招标人签订合同或者不按规定向招标人提交银行履约保函或者签订合同后不履行其投标承诺或者其他由于中标人自身原因造成无法履行合同的，均视为中标人违约，招标人将取消其中标资格，如果已经签订合同的则合同自动终止。同时根据具体情况，该中标人的投标保证金将不予退还，归招标人所有，招标人将依据银行履约保函索赔（如果已签订合同），且中标人还要承担相应的法律责任。给招标人造成损失的，还必须进行赔偿。招标人将根据具体情况，有权按照中标候选人排序依法递补中标人并按相同标准和要求签订合同，以此类推。</p> <p>（3）本项目不组织标前会及现场踏勘标前会，投标人可自行前往现场踏勘。</p> <p>（4）本项目期限届满前，经甲方考核且甲方内部审批通过后，本项目可续期 1-2 年。</p>
--	--

## 第一节 说明

### 1、适用范围

1.1 本招标文件仅适用于投标邀请中所叙述项目的招标采购活动。

### 2、定义

2.1 “招标人”系指本次采购项目的业主方。

2.2 “潜在投标人”系指按招标文件规定进行报名获取招标文件，其有意向参加本项目投标的供应商。

2.3 “投标人”系指按招标文件规定进行报名获取招标文件，并参加本项目投标的供应商。

2.4 “单位负责人”指单位法定代表人或法律、法规规定代表单位行使职权的主要负责人

2.5 “投标人代表”指投标人的单位负责人或其授权书中载明的接受授权方。

### 3、合格的投标人

#### 3.1 一般规定

3.1.1 投标人应遵守《中华人民共和国招标投标法》及其实施条例等有关规定，同时还应遵守有关法律、法规和规章的强制性规定。

3.1.2 投标人应满足本招标文件规定的资格要求并按要求提供证明材料：详见招标文件第三章。

3.2 若本项目接受联合体投标且投标人为联合体，除满足招标文件对联合体的特定要求外，联合体各方还应符合下列规定：

3.2.1 联合体各方应递交联合体协议，明确联合体牵头人和各方权利义务，并承诺就中标项目向招标人承担连带责任。联合体协议须加盖联合体各方公章。

3.2.2 联合体各方不得再以自己名义单独或参加其他联合体在本招标项目中投标，否则相关投标无效。

3.2.3 联合体各方应就合同约定的事项对招标人承担连带责任。

3.2.4 联合体各方均应遵守招标投标相关法律法规等有关规定，同时还应遵守有关法律、法规和规章的强制性规定。

3.2.5 联合体各方均应符合招标文件规定的一般资格要求。

3.2.6 招标人根据招标项目的特殊要求规定投标人特定资格条件的，联合体各方中至少应当有一方符合招标人规定的特定条件。涉及特定资质要求的内容应由联合体中具有该资质的投标人承担，并在联合体协议中明确。联合体中有同类资质的投标人按联合体分工承担相同工作的，按照资质等级较低的投标人确定该联合体的资质等级。

3.3 一个投标人只能提交一个投标文件。如果投标人或投标人之间存在下列情形之一的，其投标作无效投标处理：

3.3.1 与招标人存在利害关系且可能影响招标公正性；

3.3.2 法定代表人为同一人的两个及两个以上法人参与同一合同包的投标；

3.3.3 单位负责人（董事长或总经理）为同一人的不同单位，参加同一合同包的投标。

3.3.4 为本招标项目的整体设计单位、规范编制单位、监理单位、管理单位、检测单位或与前述单位同为一个法定代表人或存在控股、管理关系；

3.3.5 被本招标项目的监管部门依法暂停或者取消投标资格；

3.3.6 被责令停产停业、暂扣或者吊销许可证、暂扣或者吊销执照；

3.3.7 进入清算程序，或被宣告破产，或其他丧失履约能力的情形；

3.3.8 在最近三年内发生重大产品质量问题（以相关行业主管部门的行政处罚决定或司法机关出具的有关法律文书为准）；

3.3.9 被工商行政管理机关在国家企业信用信息公示系统中列入严重违法失信企业名单；

3.3.10 被最高人民法院在“信用中国”网站（[www.creditchina.gov.cn](http://www.creditchina.gov.cn)）或各级信用信息共享平台中列入严重失信主体名单；

3.3.11 以他人名义投标或者违反规定允许他人以自己名义投标。

3.3.12 法律法规或投标人须知前附表规定的其他情形。

3.4 投标人存在下列情形之一的，将被认定为串通投标行为并作无效投标处理：

3.4.1 不同投标人的投标文件错、漏之处一致或雷同，且不能合理解释的；

3.4.2 不同的投标人的法定代表人、委托代理人等由同一个单位缴纳社会

保险的；

3.4.3 由同一人或分别由几个有利害关系的人携带两个以上（含两个）投标人的企业资料参与资格审查、领取招标资料，或代表两个以上（含两个）投标人参加招标答疑会、交纳或退还投标保证金、开标的；

3.4.4 投标人之间协商投标报价等投标文件的实质性内容；

3.4.5 投标人之间约定中标人；

3.4.6 投标人之间约定部分投标人放弃投标或者中标；

3.4.7 属于同一集团、协会、商会等组织成员的投标人按照该组织要求协同投标；

3.4.8 投标人之间为谋取中标或者排斥特定投标人而采取的其他联合行动；

3.4.9 不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制；

3.4.10 不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜；

3.4.11 不同投标人的投标文件载明的项目管理成员为同一人；

3.4.12 不同投标人的投标文件异常一致或者投标报价呈规律性差异；

3.4.13 不同投标人的投标文件相互混装；

3.4.14 不同投标人的投标保证金从同一单位或者个人的账户转出；

3.4.15 有关法律、法规或规章规定的其他串通投标行为。

#### 4、投标费用

4.1 投标人自行承担其参加投标所涉及的一切费用。

### 第二节 招标文件

#### 5、招标文件的组成

5.1 招标文件用以阐明所需货物及服务招标程序、内容和合同主要条款。招标文件由下述部分组成：

- 1) 投标邀请
- 2) 投标人须知
- 3) 招标内容及要求
- 4) 合同主要条款
- 5) 投标文件格式

6) 附件（若有的话，详见招标文件第四章）

## 6、招标文件的澄清

6.1 投标人对招标文件如有疑问，可要求澄清。要求澄清应按投标邀请中载明的地址以书面形式（包括信函、电报或传真，下同）通知招标人。

6.2 招标人可以视情况对已发出的招标文件进行必要的澄清或者答复。澄清或者答复的内容影响投标文件编制的，招标人应当在投标截止时间至少 15 日前，在发布招标公告的媒体上发布公告（适用于公开招标项目）通知所有获取招标文件的潜在投标人；不足 15 日的，招标人应当顺延提交投标文件的截止时间。

6.3 招标文件澄清或者答复的内容为招标文件的组成部分。

## 7、招标文件的修改

7.1 招标人可以主动或依投标人要求澄清的问题对已发出的招标文件进行必要的补充或修改。补充或修改的内容影响投标文件编制的，招标人应当在投标截止时间至少 15 日前，在发布招标公告的媒体上发布公告（适用于公开招标项目）通知所有获取招标文件的潜在投标人；不足 15 日的，顺延提交投标文件的截止时间。该补充或修改内容为招标文件的组成部分，对投标人具有约束力。但本招标文件第 7.2 条规定的推迟投标截止时间和开标时间情形不受本条约束。

7.2 为使投标人在准备投标文件时有合理的时间考虑投标文件的修改，招标人可酌情推迟投标截止时间和开标时间，但应当至少在投标截止时间 3 个日历日前在发布招标公告的媒体上发布公告（适用于公开招标项目）通知所有获取招标文件的潜在投标人，请投标人关注。在此情况下，招标人和投标人受投标截止期制约的所有权利和义务均应延长至新的截止日期。

7.3 答疑文件、补充通知、延期通知、最高限价通知（控制价通知）等相关材料将构成招标文件的一部分，对招投标双方均具有约束力。招标文件、答疑文件、补充通知、延期通知、最高限价通知（控制价通知）等相关材料的内容不一致的，以发文时间在后的为准。

## 第三节 投标文件的编写

## 8、投标要求

8.1 投标人应仔细阅读招标文件的所有内容，按照招标文件的要求提交投标文件。投标文件应对招标文件的要求作出实质性响应，并保证所提供的全部资料

的真实性，否则其投标将被拒绝。

8.2 除非有另外的规定，投标人可对招标项目一览表所列的全部合同包进行投标。招标人不接受有任何可选择性的报价，每个合同包只能有一个报价。

### 8.3 分包

8.3.1 是否允许中标人将本项目的非主体、非关键性工作进行分包：详见投标人须知前附表。

## 9、投标文件语言

9.1 投标文件应用中文书写。投标文件中所附或所引用的原件不是中文时，应附中文译本。各种计量单位及符号应采用国际上统一使用的公制计量单位和符号。

## 10、投标文件的组成

10.1 投标文件应包括但不限于下列部分：

### 10.1.1 价格文件

- (1) 投标函；
- (2) 开标一览表
- (3) 投标分项报价表；

### 10.1.2 资格证明文件

### 10.1.3 技术和商务响应文件

## 11、投标有效期

11.1 投标文件从招标文件所规定的投标截止期之后开始生效，在《投标人须知前附表》所规定的期限内保持有效。有效期不足将导致其投标文件被拒绝。

11.2 特殊情况下招标人可于投标有效期满之前书面要求投标人同意延长有效期，投标人应在招标人规定的期限内以书面形式予以答复。投标人可以拒绝上述要求而其投标保证金可按规定予以退还。投标人答复不明确或者逾期未答复的，均视为拒绝上述要求。对于接受该要求的投标人，既不要求也不允许其修改投标文件，但将要求其相应延长投标保证金有效期，有关退还和不予退还投标保证金的规定在投标有效期延长期内继续有效。

## 12、投标保证金

### 12.1 投标保证金

12.1.1 投标保证金为投标文件的组成部分之一。

12.1.2 投标人应在提交投标文件之前向招标人指定的保证金专户缴交《投标人须知前附表》要求的投标保证金。

12.1.3 投标保证金用于保护本次招标活动免受投标人的行为而引起的风险。

12.1.4 投标保证金采用转账方式提交，须从投标人账户转出，必须在投标截止时间前到达指定账户。

12.1.5 未按规定缴交投标保证金的投标，将被视为无效投标。

12.1.6 招标人将在招标人与中标人签订书面合同后 5 个日历日内向未中标的投标人退还投标保证金。

12.1.7 投标保证金有效期与投标有效期一致。

12.1.8 发生以下情形之一的，投标保证金将不予退还：

12.1.8.1 投标人在投标截止时间后，在投标有效期内撤回投标；

12.1.8.2 中标人未能按本须知第 20 条规定签订合同；

12.1.8.3 中标人未按《投标人须知前附表》规定缴纳招标代理服务费；（招标人如有要求中标人支付履约保证金的，则增加：“中标人未按本须知规定提交履约保证金的；”）

12.1.8.4 以他人名义投标或者以其他方式弄虚作假，骗取中标；

12.1.8.5 本招标文件或法律法规中规定的其他没收投标保证金的情形。

上述不予退还投标保证金的情形给招标采购单位造成损失的，相关责任人还应当承担赔偿责任。

### 13、 投标文件的格式

13.1 投标人须编制由本须知第 10 条规定文件组成的投标文件正本一份，副本二份，正本必须用 A4 幅面纸张打印装订，副本可以用正本的完整复印件。图纸可用 A3 幅面纸打印并单独装订（一正二副）。并在封面标明“正本”“副本”字样。正本、副本、电子档如有不一致，则以正本为准。

13.2 投标文件应由投标人的法定代表人或者其授权代表签字并加盖公章，如由后者签字，应提供“法定代表人授权委托书”。

13.3 除非有另外的规定或许可，投标使用货币为人民币。

13.4 投标人应提交证明其拟供货物符合招标文件要求的技术响应文件，该文件可以是文字资料、图纸和数据，并须提供货物主要技术性能的详细描述。

13.5 未按本须知规定的格式填写投标文件、投标文件字迹模糊不清的，其投标可能被承担不利的评标结果。

#### **第四节 投标文件的提交**

##### **14、 投标文件的密封、标记和递交**

14.1 投标人应将投标文件正本和全部副本分别用信封密封，标明招标编号、投标人名称、投标货物名称及“正本”或“副本”字样，并在封口处加盖投标人公章或由投标代表签字。投标文件未密封将导致其投标被拒绝。

14.2 每一信封密封处应加盖投标人公章或由投标代表签字。

14.3 如果投标文件由邮局或专人送交，投标人应将投标文件按照本须知第 14.1 条至第 14.2 条的规定进行密封和标记后，按投标人须知前附表 1 注明的地址送至接收人。

14.4 如果未按上述规定进行密封和标记，招标人将不承担由此造成的对投标文件的误投或提前拆封的责任。

14.5 投标文件应在投标邀请中规定的截止时间前送达，迟到的投标文件为无效投标文件，将被拒收。

14.6 投标人在投标截止时间之前，可以对所提交的投标文件进行修改或者撤回，并书面通知招标人。修改的内容和撤回通知应当按本须知要求签署、盖章、密封，并作为投标文件的组成部分。

14.7 投标人在投标截止时间后不得修改、撤回投标文件。投标人在投标截止时间后修改投标文件的，其投标将被拒绝。

14.8 投标截止时间结束后参加投标的投标人不足 3 家的，除采购任务取消情形外，招标人将依法重新组织招标或者采用其他方式进行采购。

#### **第五节 开标和评标**

##### **15、 开标、评标时间**

15.1 在《投标人须知前附表》中所规定的时间、地点开标（如有推迟情形，以推迟后的时间、地点为准）。

15.2 开标由邀请招标人自行组织相关人员参加。

## 16、 评标

16.1评标委员会将按照招标文件第三章“评标办法”的规定进行评标。

## 第六节 定标与签订合同

### 17、 定标准则

17.1最低投标价不作为中标的保证。

17.2投标人的投标文件符合招标文件要求，按招标文件确定评标方法、标准，经评委评审并推荐中标候选人。

### 18、 接受和拒绝任何或所有投标的权利

18.1招标人保留在定标之前任何时候接受或拒绝任何投标，以及宣布招标程序无效或拒绝所有投标的权利，对受影响的投标人不承担任何责任，也无义务向受影响的投标人解释采取这一行动的理由。

### 19、 中标通知

19.1评标结束后，招标人应在招标人官网上对中标结果进行公示，公示期满后，向中标人发出中标通知书。《中标通知书》对招标人和中标人具有同等法律效力。《中标通知书》发出后，招标人改变中标结果，或者中标人放弃中标，应当承担相应的法律责任。

19.2投标人对中标公示有异议的，应当在中标公示期内，以书面形式向招标人提出质疑。

19.3《中标通知书》将作为签订合同的依据。合同签订后，《中标通知书》成为合同的一部分。

### 20、 签订合同

20.1招标人、中标人应当在《中标通知书》发出之日起30日内，根据招标文件确定的事项和中标人的投标文件，参照本招标文件第五章的《合同》文本签订合同。逾期未签订合同，按照有关法律规定承担相应的法律责任。属中标人责任的，招标人将没收其投标保证金，以抵偿对招标人造成的损失。

20.2招标文件、招标文件的修改文件、中标人的投标文件、补充或修改的文件及澄清或承诺文件等，均为双方签订采购合同的组成部分，并与合同一并作为本招标文件所列采购项目的互补性法律文件，与合同具有同等法律效力。

20.3 中标人因不可抗力或者自身原因不能履行合同的，招标人可以与排在中标人之后第一位的中标候选人签订合同（以此类推），或重新组织采购。

## 第七节 询问与异议

### 21、 询问

21.1 潜在投标人或投标人对本次招标活动的有关事项如有疑问，可向招标人提出询问，招标人将按照有关规定进行答复。

### 22、 异议

22.1 投标人对本项目提出的异议应符合招标投标相关法律法规的规定。超过法定期限提出的异议，招标人可不予受理。

22.2 除针对开标提出的异议外，针对招标文件、招标过程、结果的异议应符合下列条件：

（1）对招标文件提出异议的，异议人应为潜在投标人或者其他利害关系人。对招标过程、结果提出异议的，异议人应为投标人或者其他利害关系人。

（2）异议人应按照招标文件规定的方式递交异议函。

（3）异议函应包括下列主要内容：

① 异议人的基本信息，联系方式；

② 所异议项目的基本信息，至少包括：招标编号、项目名称等；

③ 所异议的具体事项；

④ 针对异议事项提出的明确请求；

⑤ 相关证明材料；

⑥ 提出异议的日期。

注：异议人为法人或其他组织的，异议函应由单位负责人或委托代理人签字或盖章，并加盖投标人的单位公章。异议人为自然人的，异议函应由本人签字。

22.3 对符合本章第 22.1、22.2 条规定的异议，招标人将按照有关规定进行答复。

## 第三章 评标办法

### 1. 总则

1.1 本评标办法为招标项目的招标文件的组成部分。评标委员会应当按照有关法律法规和招标文件的规定进行评标，招标文件没有规定的评标办法和标准不得作为评标依据。

1.2 评标委员会对投标人递交的投标文件，按照本评标办法规定的评标程序及评标办法和标准进行评审，推荐中标候选人。招标人根据评标委员会的评标结果和推荐的中标候选人依法确定中标人。

### 2. 评标委员会的组建

2.1 评标委员会由招标人依法组建，负责评标活动，在开标后的适当时间里由评标委员会对投标文件进行审查、质疑、评估和比较，并做出授予合同的建议。

2.2 评标委员会构成：评标委员会由招标人内部职工组成。

### 3. 评标原则和评标纪律

3.1 评标活动遵循公平、公正、科学和择优的原则。

3.2 评标委员会及其成员的权利、义务和评标纪律：

3.2.1 评标委员会成员享有依据招标文件规定的评标办法和标准对投标文件进行评审、充分发表自己的评审意见或保留自己的评审意见的权利，但招标文件没有规定的评标办法和标准，不得作为评标依据。

3.2.2 评标委员会主任与评标委员会其他成员享有同等的表决权。

3.2.3 评标委员会成员应在评标前认真审阅招标文件。

3.2.4 评标委员会对同一招标项目只能做出一种评标结论，评标委员会成员对评标结论如有异议，应按少数服从多数的原则投票表决。对评标结论持有异议的，评标委员会成员可以书面方式阐述其不同意见和理由。评标委员会成员拒绝在评标报告上签字且不陈述其不同意见和理由的，视为同意评标结论，并由评标委员会作出书面说明并存档。

3.2.5 评标委员会成员应当客观公正地履行职责，遵守职业道德，并对所提出的评审意见承担个人责任。

3.2.6 评标委员会成员不得与任何投标人或者与招标结果有利害关系的人

进行私下接触，不得收受投标人、中介人、其他利害关系人的财物或者其他好处。

3.2.7 评标委员会成员以及与评标活动有关的工作人员不得对外透露评标委员会对投标文件的评审和比较情况、中标候选人的推荐情况以及与评标有关的其他情况。

3.2.8 评标委员会成员在评标过程中不得擅自离职影响评标程序正常进行，评审活动未结束，无正当理由不得中途退出评标委员会。

3.2.9 评标委员会及其成员还享有并应遵守有关法律、法规、规章等政策法规文件规定的权利、义务和评标纪律。

3.2.10 评标委员会成员有违反以上行为的，将由违反者承担道德、纪律或法律责任。

#### **4. 评标程序、评标办法和标准**

##### **4.1 投标文件的初审**

4.1.1 对所有投标人的评估，都采用相同的程序和标准。评议过程将严格按照招标文件的要求和条件进行。

4.1.2 有关投标文件的审查、澄清、评估和比较以及推荐中标候选人的一切情况都不得透露给任一投标人或与上述评标工作无关的人员。

4.1.3 投标人任何试图影响评委会对投标文件的评估、比较或者推荐候选人的行为，都将导致其投标被拒绝，并被没收投标保证金。

4.1.4 评委会将对投标文件进行审查，以确定投标文件是否完整、有无计算上的错误、是否提交了投标保证金、文件是否已正确签署。

##### **4.1.5 算术错误将按以下方法更正：**

(1) 投标文件中“开标一览表（报价表）”内容与投标文件中明细表内容不一致的，以“开标一览表（报价表）”为准。

(2) 投标文件的大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；总价金额与按单价汇总金额不一致的，以单价金额计算结果为准；单价金额小数点有明显错位的，应以总价为准，并修改单价；对不同文字文本投标文件的解释发生异议的，以中文文本为准。

如果投标人不接受按上述方法对投标文件中的算术错误进行更正，其投标将被拒绝并不退还其投标保证金。

## 4.2 资格性检查和符合性检查

4.2.1 资格性检查。依据法律法规和招标文件的规定，在对投标文件详细评估之前，评标委员会将依据投标人提交的投标文件按招标文件所述的资格性要求对投标人进行资格审查，以确定其是否具备投标资格。如果投标人不具备投标资格，不满足招标文件所规定的资格标准或提供资格证明文件不全的，其投标将被拒绝。

4.2.2 符合性检查。依据招标文件的规定，评标委员会还将从投标文件的有效性、完整性和对招标文件的响应程度进行审查，以确定是否符合对招标文件的实质性要求。评标委员会将依据投标人提交的投标文件按招标文件所述要求对投标人进行审查，对没有实质性响应的投标文件将不进行评估，其投标将被作为无效投标处理。

评标委员会确定投标的响应情况，只根据投标文件本身的内容，而不寻求其他外部证据。

## 4.3 投标文件的澄清

4.3.1 对投标文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容，评标委员会可以以书面形式要求投标人作出必要的澄清、说明或者纠正。投标人的澄清、说明或者补正应当在评标委员会规定的时间内以书面形式作出，由其法定代表人或者授权代表签字，并不得超出投标文件的范围或者改变投标文件的实质性内容。

## 4.4 比较与评价

4.4.1 评标委员会将按“5、评标办法”所述评标方法与标准，对资格性检查和符合性检查合格的投标文件进行评审。

4.4.2 若投标人的报价明显低于通过资格性检查和符合性检查的投标人的报价，使得其投标报价可能低于其个别成本的，有可能影响商品质量或不能诚信履约的，投标人应按评标委员会要求作出书面说明并提供相关证明材料，不能合理说明或不能提供相关证明材料的，可作无效投标处理。

4.4.3 评标委员会将按比较与评价最优在先原则，排列评价顺序，根据“5、评标办法”中确定的中标候选人数量推荐出中标候选人。

4.4.4 评标委员会对所有投标人的投标文件的评审，都采用相同的程序和标

准。

4.4.5 参加评标的相关人员，不得将有关投标文件的审查、澄清、评估和比较以及会影响评标工作的一切情况，透露给任何一位投标人或与上述评标工作无关的人员。

4.4.6 在评标或授标期间，若评标委员会否决一部分投标后其他有效投标不足三个使得投标明显缺乏竞争，决定否决全部投标；或所有投标都不符合招标文件实质性要求的，则本项目招标失败，将重新组织招标或者采取其他方式采购。

## **5. 评标方法**

### **综合评分法**

5.1 按照附表 1 对投标人进行资格审核，按照附表 2 对投标人进行符合性审查。

5.2 对于符合要求的投标人，评标委员会按照附表 3 评分表进行独立评分。

5.3 投标人技术得分计算方法为：汇总评标委员会成员评分后，计算出算术平均值，为投标人得分，算术平均值保留至小数点后两位；

5.4 投标人综合得分保留至小数点后两位。

## **6. 推荐中标候选人名单。**

6.1 中标候选人数量：1~3 个。

6.2 中标候选人排列顺序：经投标文件初审、澄清有关问题、比较与评价评标程序后，按以下办法推荐中标候选人名单的排列顺序：按评审后的综合得分由高到低顺序排列；综合得分相同的，按投标报价由低到高顺序排列；综合得分、投标报价得分均相同的，由评标委员会按少数服从多数原则表决确定排序。

附表 1：资格审查表

资格审查表

序号	评审因素	评审标准	评审结果
1	投标有效期	符合招标文件第二章“投标人须知”第 11.1 项规定	
2	投标保证金	符合招标文件第二章“投标人须知”第 12.1 项规定	
3	联合体投标人	符合招标文件第二章“投标人须知”第 3.2 项（适用于本项目接受联合体投标的情况）	
4	无效投标情形	不存在招标文件第二章“投标人须知”第 3.3 项规定的任何一种情形。（由评标委员会进行判定，投标人投标时无须提供相应的响应资料）	
5	串通投标情形	不存在招标文件第二章“投标人须知”第 3.4 项规定的任何一种情形。（由评标委员会进行判定，投标人投标时无须提供相应的响应资料）	
6	资格要求	★1、投标人必须是在中华人民共和国合法注册的独立法人企业或个体工商户，投标人必须提供营业执照有效复印件并加盖投标人公章。	
8		★2、投标人须提供餐饮服务许可证或食品经营许可证复印件并加盖投标人公章。	
9		★3、投标人须承诺，在投标截止时间前未被泸州市市场监督管理局在泸州市市场监督管理局政府信息公开平台中公开披露食品安全监督抽检不合格或被行政处罚，提供承诺函加盖投标人公章，否则作无效投标处理。若经招标人查实有食品安全监督抽检不合格或被行政处罚的，则按虚假应标处理。	

10		★4、若投标代表为非法人代表，必须在投标文件中提供授权委托书原件，投标代表需提供身份证有效复印件并加盖投标人公章。	
11		★5、本项目不接受联合体投标，不接受任何形式的转包或分包。	
评审结果			

说明：

(1) 投标人不满足上述规定的资格条件或提供资格证明文件不全的，其投标将被拒绝，资格证明材料需提供复印件，并加盖投标单位公章，原件备查。

(2) 评定结果为“合格”或“不合格”，符合合格条件标准则评定结果为“合格”，不符合合格条件标准则评定结果为“不合格”。

(3) 审查内容一项不通过则评审结果为“不合格”。

附表 2：符合性及带“★”条款审查表

符合性及带“★”条款审查表

序号	评审因素	评审标准	是否满足(填写“合格”或“不合格”)
1	实质性要求	投标文件对招标文件实质性要求的响应不存在重大偏差或保留；不存在招标文件规定的其他投标无效情形的	
2	带“★”条款	<p>★8. 投标人须承诺，若中标，则无条件满足招标文件中所有食堂的经营管理措施，提供承诺函并加盖公章，否则作无效投标处理。</p>	
3	带“★”条款	<p>★（七）食堂工作和卫生制度（投标人须在投标文件中作出承诺）</p> <p>1. 做好中央厨房安全工作，生熟加工用具要分类置放；食堂无关人员严禁进入厨房及保管室；易燃易爆物品要按规定放置，离开厨房前必须关好门窗，检查各类电源开关、设备、炉灶等，做好防火、防盗、防毒等安全工作。</p> <p>2. 中央厨房采购的食品原料必须符合食品卫生标准。禁止采购有毒有害、腐烂变质的食品；禁止采购无合格证明的肉类食品和超过保质期限及无卫生许可证的生产经营者供应的食品；采购、运送食品车辆应当保持清洁。</p> <p>3. 做好中央厨房及就餐场所的卫生工作，食品仓库摆放规范有序，张贴有效标签，保持清洁，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂；通风良好；储藏室要保持干净、干燥和通风，物品存放要离地、隔墙、分类。</p> <p>4. 工作人员要服务规范、语言文明；工作期间员工必须穿工作服，如有咳嗽、腹泻、发烧、呕</p>	

	<p>吐等疾病应及时向食堂主管请假，暂且离开食堂服务工作岗位。工作人员不得留长指甲，不得用双手接触或沾染所盛装食物的容器内部及食物成品。</p> <p>5. 就餐场所地面每天洗拖干净，无积水污垢。墙壁、门窗干净、无蛛网、无积灰污垢，玻璃明亮，周围要经常清理；食堂厨余垃圾自行与主管部门签订收送协议；油污池每日进行打捞和清理，并记录登记做好台账。</p> <p>6. 中央厨房要做到生品与成品，熟品相隔离，成品与半成品相隔离，食品与杂物相隔离。冷藏时要做到荤腥类食品与其他食品相隔离。</p> <p>7. 食物制作及销售过程中要注意防蝇、防尘。杜绝隔餐隔天食物，杜绝使用预制菜品。</p> <p>8. 中标人应负责对中标人工作人员进行必要的培训，并进行日常监督管理。中标人工作人员注重个人卫生，勤洗手、剪指甲；勤洗衣服、勤洗澡、理发；勤换洗工作服。直接用手接触入口食品之前（如切菜、加工面粉等）应消毒；不得有在食品加工期间及销售食品前抽烟、咳嗽、打喷嚏或在厨房内吐痰等不卫生的行为。</p> <p>9. 招标人有权要求中标人替换中标人食堂工作人员，中标人应于2日内无条件替换。</p>	
评审结果		

说明：

评定结果为“合格”或“不合格”，通过符合性评审的主要条件则评定结果为“合格”，不满足通过符合性评审的主要条件则评定结果为“不合格”。审查内容一项不通过则评审结果为“不合格”。

### 附表 3：评分表

#### 评分表（满分 100 分）

序号	评分界定	满分 分值
1-1	<p>1. 从事本项目的厨师及配餐、打菜、清洁人员持有食品类健康证，每提供 1 名持证人员得 0.5 分，最高得 3 分。没有提供人员配置表及证件不得分。</p> <p>2. 投标人餐饮团队中的厨师人员，每提供 1 名持有三级及以上中式烹调师证得 1 分，本项最多得 2 分。</p> <p>3. 投标人餐饮团队中，每提供 1 名持有公共营养师证书得 2 分，最多得 2 分。</p> <p>4. 投标人的餐饮团队中，经考核合格并取得食品安全管理员证书的，每提供 1 人得 0.5 分，本项最多得 2 分。</p> <p>注：以上 1-4 项需要提供人员名单，名单含姓名、职务、电话等信息，并按要求提供相关证件或证明材料（提供证书复印件加盖鲜章，未提供不得分）。</p>	9
1-2	<p>供餐经验：</p> <p>自 2023 年 1 月 1 日至投标截止之日止（以合同签订时间为准）投标人具有食堂承包经营经验超过 200 人且供应 2 餐（午、晚）的经验，投标人应提供合同或业主单位盖章的项目评价情况复印件（合同或评价情况未体现用餐人数的，须额外提供业主单位盖章的用餐人数说明作为证明材料）及在营期间的付款发票凭证作为证明材料。</p>	9
1-3	<p>供餐保障能力：</p> <p>日常及紧急供餐保障能力，投标人用餐配送招标项目在 10 分钟内的得 10 分，20 分钟内的得 8 分，30 分钟的得 4 分，30 分钟以上不得分。投标人需提供在工作日中午 11:00 至 11:30 从用餐配送中心驾车导航到本招标项目内的百度或高德地图定位路程截图，未按规定提供截图的不得分。</p>	10

1-4	根据投标人配备的自有食品加工设备进行评价：配备有涡流振动洗菜机的得1分；配备农药残留快速测试仪得1分；配备绞肉机、切丁机、切肉丝肉片机、多功能切菜机、离心机、超声波清洗机、恒温水浴锅其中任意一项得0.5分，本项得分不超过2分。投标人需提供设备照片、清单及购置发票。本项满分4分。	4
1-5	根据投标人提供报价价格对应的午、晚餐供餐方案(包括但不限于菜品搭配、菜单及营养配比、每种菜配菜重量比例及总重量、菜系多样性等)进行综合评价：优得20分，良得16分，一般得12分。投标人需提供方案及一月菜谱(菜品：荤菜三选二、素菜三选二)并加盖公章，作为今后食堂经营的标准。	20
1-6	根据投标人可提供的午、晚餐优惠力度进行评分，在最高限价(15元/餐)的基础上：打9折得24分，9.1折得20分，9.2折得18分，9.3折得16分，9.4折得12分，9.5折得10分，9.6折得8分，9.7折得6分，9.8折得4分，9.9折得2分，该项得分不超过20分。投标人需提供承诺并加盖公章，作为今后结算的标准。	24
1-7	根据投标人上述午餐、晚餐方案，能够免费提供小菜的情况进行评分：每餐能够提供2种小菜得3分，提供1种得2分，不提供不得分。投标人需提供承诺并加盖公章，作为今后食堂经营的标准。	3
1-8	投标人有定向合作的具备消杀资质的第三方消杀机构和油烟管道定期清洗机构，承诺在食堂经营期间每个月至少为本项目点消杀一次，每半年清洗一次油烟管道，且提供与第三方消杀机构、油烟管道清洗的合作协议或承诺函得3分。投标人需提供以下之一：①投标人与第三方消杀机构、油烟管道清洗的合作协议；②承诺函(格式自拟)并加盖投标人公章。	3
1-9	根据投标人针对本项目提供的原材料的储存制度进行评价：承诺有专人负责食品仓库的保管和验收，制度健全，有验收记录；仓库干燥，无霉变虫咬食品，有防鼠设施，并无鼠迹，制度完整、措施到位为优得3分，良得2分，一般得1分。	3

1-10	根据投标人的承诺情况进行评价：供应商需承诺中标后，在食堂经营期间，不允许出现预制菜进入食堂的得4分，投标人应提供承诺（格式自拟）并加盖投标人公章，否则不得分。	4
1-11	根据投标人的承诺情况进行评价：供应商需承诺中标后，配置满足职工日常用餐所必备保温箱等易耗品得2分，投标人应提供承诺（格式自拟）并加盖投标人公章，否则不得分。	2
1-12	根据投标人对如遇大型活动、紧急供餐、临时加餐情况及各类突发事件（停电、停水、自然灾害、食物中毒、投诉等）提供的应急供餐及处置响应方案进行评价：优得3分，良得2分，一般得1分。	3
1-13	其他增值服务： 1. 每年夏季高温期间，应为公司现场定点提供解暑饮品（绿豆汤、凉茶）等无偿供应服务得2分。 2. 在端午、元宵节等节日期间向公司员工无偿提供应节特色食品（如粽子、元宵等）得1分。 3. 每周至少提供一次水果或酸奶等无偿服务得1分。 4. 除以上无偿服务外，有其他无偿服务方案每项加1分，最高2分，以提高员工满意度为主，如食堂用餐环境的布置及更换等等。	6

## 第四章 招标内容及要求

提示说明：

(1) 全文中带有“★”的条款为关键性条款，对这些关键性条款的任何负偏离或不满足将作无效投标处理。

(2) 投标人必须完整提供本项目要求的所有货物和服务，否则将作无效投标处理。

(3) 招标文件中所述技术要求，应视为保证货物运行所需的最低要求，如有遗漏，投标人应予以补充，否则一旦成为中标人将视为投标人认同遗漏部分并免费提供。

(4) 若招标文件第四章所述内容与其他部分的条款发生理解冲突，则以第四章所述内容为准；如招标文件发生变更，则相关条款的解释以更改通知为准。

(5) 经评标委员会认定要求澄清的证明文件必须在规定的时间内提供，否则其将不具有中标候选人的资格。

(6) 本项目不接受联合体投标。

## 一、项目名称

2026 年—2027 职工食堂供餐服务。

## 二、服务期限、地点

1. 服务期限：一年，如合同期满后，根据膳食委员会每个季度考核并经招标人内部审批通过后，双方的合同关系可以续期不超过 2 年。

2. 地点：四川长江液压件有限责任公司职工第一、第二餐厅（二处）

3. 接到招标人通知后 10 个日历日内，所有人员到位并开始餐饮配送服务。

## 三、服务内容

1. 本项目平均约 240 人/工作日的就餐水平。需提供午餐或晚餐送餐、分餐服务、卫生保洁，提供餐具（包括餐盘、筷子、汤匙、汤碗、纸巾等），负责厨余垃圾清运。

2. 午餐设置两个用餐点，应按时间要求配送到指定地点，并安排人员分餐。

3. 供餐标准提供最高限价 15 元套餐（超过该限价为无效报价），套餐需包含两荤两素+清汤+主食，主食白米饭，菜品六选四（荤菜三选二、素菜三选二）。

4. 要求全年按招标人工作时间保障供餐，午餐、晚餐供应时间，午餐：11:45；晚餐：17:30；其他按需。

5. 中标人应将餐食配送到四川长液就餐场所后进行分餐，要求全年按招标人工作时间保障供餐（含节假日、周末）。

6. 为招标人置办特殊供餐以及节日慰问。（如有）

每年夏季高温期间，应为中标人现场指定点提供解暑饮品（凉茶、绿豆汤等）及根据中标人要求供应服务；在元宵、端午等传统节日期间向中标人员工提供适当无偿服务（如元宵、粽子等节日应节食品）。

## 四、服务要求

### （一）食堂服务宗旨：

1. 遵守国家规定的卫生管理条例，严格执行《中华人民共和国食品安全法》相关规定，以确保员工用餐卫生安全为第一服务宗旨；其次食堂是员工在工作过程中的生活保障，在饮食安全的前提下，以合理利润、优质的服务在招标人的监管下服务好员工。

2. 具备经营餐饮服务有关的《餐饮服务许可证》及相关卫生许可证等有效资质，做好招标人食堂的整体服务工作，中标人应以最大优惠的价格标准为招标人员工提供经济实惠、快捷简便的饭菜、饮料等服务。

## **(二) 食堂概况：**

1. 招标人就餐场所二处合计约 170 m<sup>2</sup> 的场地供使用。现有餐桌椅、保温台、空调、升降机等设施，过程中如确需添置的设施属于固定资产的，需提前申请并由招标人采购，日常维修、维护保养由中标人承担。

2. 中标人须对每周供应的菜品公示。

3. 按平均约 240 人/工作日的就餐水平配置。

4. 在满足《健康食堂标准》安全管理的要求下，应做到：

4.1 中标人负责食堂经营，不得转让或委托他人经营，未经招标人的书面允许不得分包，更不能利用招标人资产非法经营或实施其他违法、违规行为。

4.2 食堂员工最低配置人数不少于 6 人，由食堂中标人自行做好安排，中标人对食堂员工承担劳动法上的全部权利义务，食堂的工作人员必须经过卫生监督部门体检并核发健康证明（一年一次），健康证明须张贴在食堂打菜窗口的墙上。

## **(三) 食堂管理模式**

1. 招标人提供就餐场地，就餐场所水费、电费由招标人承担。

2. 由招标人参与用餐的监管工作，具体如下：

- a) 监督、审批中标人提供服务的品种；
- b) 抽检中标人配送的饭菜质量、数量等；
- c) 检查监督餐厅的卫生安全工作，对违规行为予以处罚；
- d) 抽查评价服务品种的质量，对违规行为予以处罚；
- e) 统计用餐人数，向中标人结付餐费；
- f) 协调招标人各部门员工就餐秩序。

3. 招标人组织收集员工意见对中标人进行考核，考核内容包括食品的采购台账、新鲜度、卫生情况、饭菜质量、服务态度、管理水平等，按季度进行整体满意度测评。

4. 招标人员工在餐厅的消费方式上采用人脸识别模式。中标人严禁在餐厅区域内进行非法经营活动和做其他违法行为。

5. 餐具清洗消毒要求

中标人负责专人餐具清洗并要有记录。餐具消毒可采用物理消毒或化学消毒两种。物理消毒必须按“除残渣、碱水刷、净水冲、热力消”等四道工序进行，热力消毒的要求为 100℃10 分钟；化学消毒必须按“除残渣、碱水刷、药物消、净水冲”等四道工序进行，如使用含氯消毒剂，有效氯浓度应达到 250PPM，消毒时间为 5 分钟。清洗消毒好的餐具应存放在保洁厨内。清洗消毒后的餐具严禁落地，洗消后的餐具必须摆放整齐。餐具存放备用时间夏季超过 24 小时、冬季超过 48 小时的，必须重新进行洗消处理。

6. 食堂的废弃油脂和泔水等可回收利用由中标人按相关政府规定负责处理，并承担相应责任。

7. 中标人负责食堂的整体卫生，餐厅地面、餐桌、配餐台等每餐后必须清洁，保持干净整洁无油渍。

#### **（四）食堂经营管理措施**

1. 严格按照《中华人民共和国食品安全法》及《中华人民共和国食品安全法实施条例》的规定对厨房、餐厅、雇员及食品卫生进行有效管理。若有必要，招标人主管部门可不定期委托卫生防疫部门抽检中标人提供的食品及餐厅使用的器皿、食品加工场所等，中标人应予以配合并支付所产生的费用。中标人应通过正规渠道采购食材，所采购的食品原材料应符合工商、卫生部门标准，其米、油、肉品的采购渠道必须为具有品牌的供应商，并提供检疫证供招标人查询。

##### **2. 管理及卫生要求**

##### **2.1 日常管理卫生要求**

①中标人需向所在区卫生行政部门申请办理卫生许可证等相关证件。

②确保餐厅的卫生防疫、就餐环境达到国家规定的卫生标准，做好区域内的卫生清洁，及时清运生活、厨余垃圾。工作人员按卫生部门规定进行健康检查，持证上岗。

④工作场所进行定期防鼠灭蝇工作。

⑤严格执行各项管理制度，严格按食堂操作规程及卫生管理制度运营。

⑥必须确保食物的质量，把住进货渠道及进货质量关，严禁购进变质变霉的食物，保证食品卫生达标，并将每天每种菜品按有关规定留样并保存 48 小时。若发生食物中毒等食品安全事故，由中标人负责并承担相关经济赔偿责任，招标人保留进一步追加处罚中标人的权利。

⑦中标人工作人员须穿着统一工作服装和使用卫生用品。

## 2.2 粗加工区卫生要求

①食品粗加工应该有固定的场所，有基本的防尘、防蝇虫、防鼠设施，并配备货架或放置食物的货橱，与餐厅配菜间、熟菜间、烹调间等分开。加工场所的地面、墙裙应该保持清洁。粗加工场所应有三个以上水池，做到荤素食品分池清洗。洗涤拖把等清洁用品与清洗食品的水池分开。

### ②粗加工操作卫生

各种荤素食品原料，在粗加工过程中，首先要检查食品的质量，发现食品腐败变质、发霉、生虫、掺杂、掺假、有毒有害等，均不宜清洁加工。同时建立食材清洗台账，根据不同食材确定不同清洗次数，保证食材烹饪前干净卫生。

A. 对鱼肉家禽进货要严格把控，肉类食品需具备进货合格报告，禁止使用肉类冻品。肉类加工清洁前，应检查有无经过兽医卫生检验，经过卫生检验属正常的肉食品，清洗干净后，放于清洁的容器。肠、肚等内脏应与肉品分开清洗，分容器盛放，以免串味污染。

B. 水产品清洗前应逐条检查鱼的质量，尤其要拣剔有毒鱼及某些鱼的有毒内脏。水产品要刮鳞、去鳃和内脏，清洗干净后放入清洁的容器内，尽快送入厨房加工烹调，暂时不用或一时用不完的应放入冰箱冷藏保存，以免鱼体变质。

C. 禽蛋类活禽宰杀前注意有无疾病，宰杀后脱净羽毛，去掉头爪，除净内脏，清洗干净后送入厨房。

D. 蔬菜拣去枯黄叶，去掉泥砂杂物和不可食用部分，再进行清洗，由于蔬菜在种植时多采用人畜粪使用肥料，尤其时令类蔬菜更应认真仔细清洗。为防止营养素流失，对各种蔬菜均应按照“一拣，二洗、三切”的顺序进行操作。清洗后的蔬菜要在清水中浸泡 30 分钟以上，不宜放置过夜。

③食用油及米面类食材需符合食品卫生有关合格产品标准，招标人有权推荐使用具体品牌，投标人应予接受。

## 2.3 切配卫生要求

### ①切配场所卫生

切配间应有专间，墙裙应贴有瓷砖，并无污迹和食物残渣；墙壁、天花板的油漆无脱落、无霉斑；室内设有洗手池，下水道通畅，有食品冰箱和带盖的废弃物箱（桶），加工下来的废弃物及时倒入箱内，并当日清除。配菜结束，应及时

做好冲洗、清洗等清洁工作，以保持室内清洁卫生。

### ②工具、用具卫生

配菜用的工具、容器、盛器保持清洁，刀、砧板用后洗刷干净，刀和器具不得生锈。砧板洗刷揩干后竖立存放，防止发霉。抹布在使用过程中经常清洗，用后晾干。盛放生熟食品、荤素食品的容器、盛器应分开使用，每次使用后应洗刷干净，用前消毒。

### ③切配操作卫生

食品在切配时应注意食品的质量，如发现食品腐败变质、污秽不洁或疑被污染时，不应切配加工，应将其剔除另做处理。

切配食品应根据不同烧煮烹调方法选择合适的原料。采用煎、炒等方法烹调，如炒肉丝、肉片、鱼片等，要选择新鲜原料。质差的原料有大量细菌，一般煎、炒不易将污染在食品上的细菌全部杀灭，食后易引起中毒。切配过鱼的刀、砧板、抹布必须洗刷干净后，再切配其他食品，否则会造成交叉污染。

## 2.4 烧煮烹调卫生要求

### ①烧煮烹调场所卫生

灶面及灶台墙壁应经常洗刷，做到无油污、无积灰、无食物残渣、排气罩不滴油，工作结束做好地面、灶台、操作台和工用具的清洗、洗刷，保持加工场所清洁。生进、熟出最好做到分台或架桥式操作台，下面进生，上面出熟，避免进、出菜在同一台面。

### ②烧煮、烹调操作卫生要求

饭菜烧煮，烧煮时必须充分加热，使食品每个部位都均匀受热。防止产生有害物质。油炸食品时应经常补充新油和滤除油渣，减少油中有害物质含量。烘烤食品应避免明火直接与食品接触。

③防止交叉污染。为避免食品污染和食物中毒，要求操作者在烧煮烹调食品时注意操作卫生。盛放熟食的容器与餐具应生熟分开，熟食品容器应有明显标志，使用前应严格消毒，不能用未消毒的容器放熟食；饮具应保持清洁，烹调时不能用炒勺或手指直接尝味，尝余下的汤或菜不应倒回锅内。

## 2.5 餐具清洗消毒要求

餐具清洗应专人负责要有记录。餐具清洗消毒场所应与切、配、烹调场所分开，以免食品污染。餐具消毒可采用物理消毒和化学消毒两种。物理消毒必须按

“除残渣、碱水刷、净水冲、热力消”等四道工序进行，热力消毒的要求为 100℃ 10 分钟；化学消毒必须按“除残渣、碱水刷、药物消、净水冲”等四道工序进行，如使用含氯消毒剂，有效氯浓度应达到 250PPM，消毒时间为 5 分钟。清洗消毒好的餐具应存放在保洁厨内。清洗消毒后的餐具严禁落地，洗消后的餐具必须摆放整齐。餐具存放备用时间夏季超过 24 小时、冬季超过 48 小时的，必须重新进行洗消处理。

3. 食堂的废弃油脂和泔水等可回收利用由中标人按相关政府规定负责处理，并承担相应责任。

4. 中标人应建立食品安全预警制度，所有的制度都要张贴上墙，当出现问题应及时向招标人和相关部门报告，及时做出应急措施，力争把损失降到最低程度。

5. 中标人应建立健全经营食堂配套的管理制度并张贴上墙。

6. 中标人须向政府主管机关申办并合法取得食品卫生检疫证以及其员工食品从业人员健康证等相关证照，同时提供给招标人备案。

7. 确保招标员工的用餐卫生安全和清洁美化的用餐环境。

**★8. 投标人须承诺，若中标，则无条件满足招标文件中所有的经营管理措施，提供承诺函并加盖公章，否则作无效投标处理。**

#### (五) 餐厅人员的配置和要求

##### 1. 人员配置表

职位	职数	要求
1.1 主厨	1 名	负责制定菜谱，控制菜肴的分量和质量；制作中、晚餐菜肴。60 周岁以下，持有地方认证的相关厨师中式烹调师资格证书，具有切配各式菜肴技术。须提供相关证明文件复印件并加盖投标人公章。
1.2 副厨	1 名	负责制作中、晚餐菜肴。60 周岁以下，持有地方认证的相关厨师中式烹调师资格证书，具有切配各式菜肴技术。须提供相关证明文件复印件并加盖投标人公章。
1.4 其他工作人员	若干	1. 负责每天原材料的杀、斩、剪、洗工作，协助厨师制作餐食，做好岗位卫生，窗口的服务保障。 2. 负责餐厅窗口的服务保障，做好开餐前的准备，食具的清

		洗和消毒、餐厅的卫生、窗口打菜等服务工作；具有较好的服务意识和能力。 3. 负责厨房、餐厅的保洁工作，协助厨工开展工作。 4. 配送餐
合计	≥6 名	人员配置总数不得少于 6 名，其中就餐场地服务人员不少于 4 名

以上配置可根据实际操作情况由招标人同意后做合理调整。

## 2. 食堂员工安全

(1) 中标人食堂工作人员在单位发生的人身及财产安全损失，由中标人负连带责任。中标人应对员工进行安全教育，持证上岗，并报招标人行政主管部门备案；中标人应参与招标人安全方面的相关培训，并签订安全责任书；如遇工作人员更换、补充须报行政主管部门备案。

(2) 食堂服务人员配置总人数不得少于 6 名。中标人须明确承诺管理人员和服务人员等员工的工资待遇、福利保障措施等。

(3) 投标人应根据招标人本项目的特点，提供切实可行的服务管理方案、食品安全控制实施方案和监督管理制度、卫生安全的预防及保障措施、食堂及周边环境保洁措施等。

(4) 投标人拟投入本项目的人员应遵守招标人制定的各项规章制度，并根据服务管理的需要建立各种规范化人员管理制度。

(5) 投标人若有其他方面的优惠条件，可在投标文件中注明。投标人认为有必要提供的其他资料及需要招标人配合的事宜。

### (六) 食堂工作流程管理

1. 食堂采购由中标人自主采购，但须保证渠道合法安全，须到持有卫生许可证的经营单位采购食品，并按照国家规定索证，以保证质量。

2. 就餐期间中标人管理人员要协调好食堂内部事务，负责打菜的员工要穿戴专业的服装和衣帽口罩，打饭菜数量要符合公司规定。如有饭菜不足情况要及时采取措施。

3. 餐后清洁、清理与打扫。餐后要对餐桌、厨具、餐具进行清洁或消毒，并分类放在固定位置，厨房、餐厅进行打扫、冲洗；对剩余饭菜进行妥善处理。

4. 中标供应商需自行负责清理餐厨垃圾；餐厨垃圾必须日产日清；若餐厨垃

圾清运工作不符合要求被行政处罚，中标供应商需自行承担责任并赔偿由此给招标人造成的损失。

### ★（七）食堂工作和卫生制度（投标人须在投标文件中作出承诺）

1. 做好中央厨房安全工作，生熟加工用具要分类置放；食堂无关人员严禁进入厨房及保管室；易燃易爆物品要按规定放置，离开厨房前必须关好门窗，检查各类电源开关、设备、炉灶等，做好防火、防盗、防毒等安全工作。

2. 中央厨房采购的食品原料必须符合食品卫生标准。禁止采购有毒有害、腐烂变质的食品；禁止采购无合格证明的肉类食品和超过保质期及无卫生许可证的生产经营者供应的食品；采购、运送食品车辆应当保持清洁。

3. 做好中央厨房及就餐场所的卫生工作，食品仓库摆放规范有序，张贴有效标签，保持清洁，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂；通风良好；储藏室要保持干净、干燥和通风，物品存放要离地、隔墙、分类。

4. 工作人员要服务规范、语言文明；工作期间员工必须穿工作服，如有咳嗽、腹泻、发烧、呕吐等疾病应及时向食堂主管请假，暂且离开食堂服务工作岗位。工作人员不得留长指甲，不得用双手接触或沾染所盛装食物的容器内部及食物成品。

5. 就餐场所地面每天洗拖干净，无积水污垢。墙壁、门窗干净、无蛛网、无积灰污垢，玻璃明亮，周围要经常清理；食堂厨余垃圾自行与主管部门签订收送协议；油污池每日进行打捞和清理，并记录登记做好台账。

6. 中央厨房要做到生品与成品，熟品相隔离，成品与半成品相隔离，食品与杂物相隔离。冷藏时要做到荤腥类食品与其他食品相隔离。

7. 食物制作及销售过程中要注意防蝇、防灰尘。杜绝隔餐隔天食物，杜绝使用预制菜品。

8. 中标人应负责对中标人工作人员进行必要的培训，并进行日常监督管理。中标人工作人员注重个人卫生，勤洗手、剪指甲；勤洗衣服、勤洗澡、理发；勤换洗工作服。直接用手接触入口食品之前（如切菜、加工面粉等）应消毒；不得有在食品加工期间及销售食品前抽烟、咳嗽、打喷嚏或在厨房内吐痰等不卫生的行为。

9. 招标人有权要求中标人替换中标人食堂工作人员，中标人应于2日内无条件替换。

## （八）监督与管理

1. 招标人不定期对食堂卫生及饭菜质量进行监督。
2. 招标人将每季度对中标人进行一次食堂工作考核，考核内容包括食堂工作人员工作态度，食堂管理制度执行情况等相关事宜（考核表见附件）进行考核。
3. 中标人的员工须遵守本招标人管理制度，人员、车辆、物资出入门检查登记，未经招标人的同意，不得携带物品出招标人公司。

## （九）费用及结算

1. 中标人在合同签订生效后 7 个工作日内向四川长江液压件有限责任公司支付人民币贰万元整作为履约保证金，在合同服务期满或合同因中标人以外的原因提前终止时退还（不计利息）。合同终止时中标人移交所有物资，若有损失招标人将从上述保证金扣除后退还中标人。若中标人在合同期限内发生违约行为，履约保证金不予退还；给招标人造成的损失超过履约保证金数额的，还应当对超过部分予以赔偿。
2. 招标人按实际发生费用于次月向中标人结算上月份所发生费用。
4. 招标人每月结算费用以员工刷卡及访客单实际消费金额为准。中标人次月 10 日前提供上月结算单和发票给招标人，招标人审核无误后 30 个工作日内转账支付给中标人（遇特殊情况顺延）。
5. 中标人按国家相关法规提供正式发票结算。

## （十）违约条款

1. 由于中标人原因或政府相关部门检查不合格，造成招标人员工食堂无法运营的，或由于中标人原因致使招标人员工及招标人同意的消费者用餐后，经卫生部门确认有食物中毒症状的，或被行政机关处罚的，中标人应无条件承担全部赔偿责任；招标人有权立即解除合同，由中标人赔偿给招标人造成的一切损失；造成招标人被行政处罚或第三方索偿的，由招标人支付的罚款，向第三方的赔偿、补助金等费用，以及为解决纠纷支出的律师费、公证费、差旅费等均由中标人承担。
2. 中标人未按招标人要求向招标人员工供餐或未依据合同约定向招标人员工供餐，导致员工用餐和公司生产受到较大影响的（不可抗力因素除外），招标人有权根据情节轻重要求中标人支付违约金（¥300-2,000 元/次）。中标人应配合招标人对中标人食堂经营活动的监督与考核，若连续 2 个季度考核结果在

80 分以下，或拒不配合考核检查的，或拒不整改招标人所提问题的，或经整改后仍无法达到招标人要求的，招标人有权终止合同并没收履约保证金。

3. 中标人存在以下行为的，招标人有权视情节轻重要求中标人支付违约金（¥100-2,000 元/次）：

- （1）食品安全、质量和卫生未达标；
- （2）食堂环境和餐具卫生未达标；
- （3）使用食材不新鲜的；
- （4）用餐员工投诉，经查证属实的；
- （5）中标人员工无健康证；
- （6）存在违反消防安全的行为的；
- （7）存在其他违反法律、法规、规章、政策及制度要求的行为。

4. 中标人应在合同终止之日，办理移交手续，中标人逾期移交，每逾期一天，须向招标人支付¥3000 元违约金。中标人应保证招标人提供的设施、设备和餐具的完整，如有非正常损坏或缺，中标人须照价赔偿。

5. 中标人不得将承包经营的招标人的食堂全部或部分转包、转让，倘若私自转包、转让、分包的，招标人有权立即终止合同，中标人须承担违约责任，并赔偿给招标人造成的一切损失。

6. 招标人员工，以及其他经招标人同意的消费者在食堂餐厅用餐过程中，由于中标人的原因造成的生命、健康、财产安全受到损害的，由中标人承担一切责任和相关的赔偿费用。

7. 中标人应安全用电、用水，严格按照消防安全管理要求，承担餐饮场所安全生产主体责任。若发生安全事故，中标人应第一时间通知招标人，并按照安全事故处理流程进行处理。

#### **（十一）其他说明**

1. 中标人应提供营业执照及卫生许可证等有效复印件；
2. 中标人应提供承包食堂的计划方案；
3. 中标人应与招标人就上述相关内容共同签署合同；本招标文件内容由招标人负责解释，未尽事宜经双方协商在签订合同时另行补充或调整。

## **五、现场勘查**

投标人可自行对现场和周围环境进行实地考察,以获取需由自己负责编制投标文件和签署合同所需的所有资料。踏勘现场的费用由投标人自己负责承担。招标人提供的有关现场的资料和数据是现有的能被利用的资料,招标人对拟投标人做出的任何推论、理解和结论均不负责任。联系人:陈江,联系电话:18190033565,踏勘时间:2026年3月24日至2026年4月2日 8:00-17:00。

附件:

\_\_\_\_\_年\_\_\_\_月份食堂外包方服务考核表

项目	考核具体内容	评分标准	分值	得分
伙食质量 (35分)	面粉、大米、食用油、肉等主要食品原料必须从正规渠道进货,所购物品必须有供方的相应凭证(上市凭证或动物检疫合格证明)。并建有采购食品台账。蔬菜要求新鲜、洁净无污染。食堂采购的不需加工食品必须达到卫生标准要求,需标有生产日期及保质期限,无霉变、异味现象。	有一项不合格减2分	10	
	食品食物中出现杂物、不熟或口感较差现象	有一项减1分,有人举报一次减2分	5	
	中、晚工作餐荤、素营养搭配合理。	每少一种减2分。荤、素营养搭配不合理减2分。	5	
	饭菜必须加热保持热度。	出现质量问题每次减2分	5	
	菜色搭配合理,饭菜的分量和成本价格要合理。	饭菜成本价格不合理减2分。	5	
	杜绝隔餐隔天食物,杜绝使用预制菜品。	出现1个品种减1分。	5	
服务质量 (43分)	工作人员必须保持整洁,不准佩戴首饰,两手干净,操作食品时禁止吸烟、挖鼻孔、对食品打喷嚏等不卫生行为。	发现1人次减1分。	5	
	分餐时不能用手直接接触食品必须使用食品夹。	发现1人次接触食品减1分。	5	
	按甲方规定时间开饭。按时回收餐具。	出现一次减1分	5	
	食堂服务人员要耐心解答、微笑服务,不得发生争吵、打骂等不文明行为,有问题反映相关管理部门解决。	发现1人次不文明行为减2分。有人举报1人次减5分。如出现恶劣事件甲方将根据造成影响对当期考核结果做出调整。	8	

	食堂工作人员必须持有有效的健康证上岗，定时检查。在加工及分餐时需穿戴整洁的工作服、工作帽并将头发置于帽内，佩戴口罩、手套。	无健康证并没定期检查 1 人减 2 分，没穿工作服、工作帽上岗发现 1 人次减 1 分。	8	
	服务投诉	每发生一起服务被投诉，经确认属实扣 1 分	6	
	送餐服务	每发生一起送餐不及时或延误被投诉，经确认属实扣 1 分	6	
卫生标准 (17分)	工作间保证防四害、防尘设备齐全、有效。	饭菜上发现苍蝇、蟑螂等四害一次减 1 分，无防四害、防尘设备减 2 分。	3	
	原料、半成品、成品的加工、存放及使用容器是否存在交叉污染并有明显的区分标志，生、熟食品分开，食品存放分类分架，无过期、变质食品。	存在交叉污染并无明显的区分标志减 2 分，生、熟食品未分开且食品存放没有分类分架减 3 分	4	
	工作间卫生清洁，地面干净、无积水、无杂物，操作台及灶台及售饭台卫生整洁。就餐场所地面及桌椅每日清扫，地面整洁，桌椅洁净无油污。	有一项不清洁减 1 分。	6	
	炊具餐具、菜具、熟食容器定期消毒并保持清洁，做到“一洗二清三消毒四隔离”	无消毒作业减 2 分，不定期减 2 分。	4	
食堂管理 (5分)	对所聘工作人员进行实名登记管理，并在业务及工作态度等方面进行管理	未登记管理每人次减 1 分，管理不力每次减 1 分。	3	
	食堂应建立严格的安全保卫规定，严禁非食堂人员随意进入食堂的食品加工操作间及原料仓库。	不按食品安全工作规定执行减 2 分。发现非食堂人员随意进入食堂一次减 1 分	2	
考核总分	-	-		分

乙方食堂考核：  
考核日期： 年 月 日

甲方审核：

## 第五章 合同条款

注释：

本格式条款仅作为双方签订合同的参考，为阐明各方的权利和义务，经协商可增加新的条款、修改相关条款，但不得与招标文件、投标文件的实质性内容相背离。

招标文件、投标文件为双方签订合同的组成部分，若合同中未约定但招标文件、投标文件中予以约定的，以招标文件、投标文件约定为准。

# 四川长江液压件有限责任公司 职工食堂经营合同

合同编号：

甲方：

住所：

统一社会信用代码：

法定代表人：

乙方：

住所：

统一社会信用代码：

法定代表人：

为了让职工享有安全、卫生的就餐环境和服务，甲、乙双方就乙方承包甲方食堂经营及餐饮配送事宜经共同协商，达成如下协议：

## 一、承包方式及内容

1. 乙方必须严格按照国家对环保、消防、安全、食品卫生等法律法规的要求，经营餐饮业。
2. 乙方实行独立核算，照章纳税，自主经营，自负盈亏。因在经营中所产生的债权、债务关系由乙方自行承担。
3. 乙方在经营期限内，本餐厅提供甲方在职职工午、晚餐服务。
4. 供餐标准提供 元套餐，套餐需至少包含两荤两素+清汤+主食，主食白米饭，菜为不少于六道选四道（荤菜不少于三选二，素菜不少于三选二）。
5. 乙方对午、晚餐菜品必须每日变换，一周不能重复三次。
6. 乙方全年按甲方工作时间保障供餐（含节假日、周末），乙方需为甲方提供订餐送餐服务。午餐就餐时间为 11:45 始，乙方应按时间要求提前从食堂出发配送，晚餐按需配送，晚餐就餐时间为 17:30 开始。具体送餐点甲方就餐餐厅。
7. 乙方应为甲方置办特殊时段甲方当班人员的特殊供餐，并提供节日慰问，服务范围不限于上述情形。
8. 每年夏季高温期间，须在甲方指定地点免费提供解暑饮品（凉茶、绿豆汤

等饮品)；并于元宵、端午等传统节日向甲方员工免费供应应节食品(如元宵、粽子等)，包括但不限于本条备注所列菜品。

## 二、甲方的权利和义务

### (一) 权利

1. 甲方有权监督乙方依法经营、履行合同，做好协调工作。甲方成立膳食小组，有权对乙方所制定的各项管理制度、卫生保障措施等进行定期或不定期的检查，督促乙方依法经营、诚实守信、认真履约；有权对乙方食堂、进货凭证(包含台账)等进行不定期抽查，督促乙方严格履行合同。

2. 甲方对乙方进菜、配菜、营养搭配、服务水平及卫生状况等进行监督，并有权要求乙方及时整改。

3. 甲方成立膳食管理委员会。膳食委员会每季度考核一次，对发现的问题，乙方须于1个工作日内回复，并在三个工作日内完成整改。若下次检查发现同样问题，将扣除乙方履约保证金的10%作为违约金；如连续两次考核不合格，甲方有权解除合同，并相应扣除乙方100%履约保证金作为违约金。

4. 甲方相关人员(包括但不限于甲方员工、同集团内部员工、外部接待人员等)因食用乙方食品后发生不良反应，经膳食小组认定确属乙方责任的，乙方应承担全部法律责任，并赔偿由此给甲方及甲方员工造成的一切损失。若甲方确认需送三甲医院检测，乙方还须承担由此产生的检测费、人身伤害赔偿费、营养费等费用。

5. 如发生卫生、安全、治安或消防安全事故，甲方有权单方面终止本合同，没收履约保证金，并追究乙方赔偿责任。造成重大后果的，乙方承担相应法律责任。

6. 因乙方原因导致误餐或停餐的，甲方有权要求乙方支付相应经济补偿。

7. 因乙方违约的，甲方有权终止合同、没收履约保证金，并有权要求乙方对造成的损失承担赔偿责任。

### (二) 义务

1. 甲方提供现有就餐餐厅设备、餐桌椅及改善职工用膳条件的配套设施，双方盘点确认后交付乙方使用。甲方设备在乙方正常使用中造成老化或损坏，由乙方配合甲方维修，费用由甲方支付。但因乙方违规操作造成损坏由乙方负全责。

2. 甲方负责教育用膳职工遵章守纪，维护乙方的合法权益。

3. 甲方指定专人与乙方人员对接，及时提前提供用餐人数及加班、休假等人数变动情况，方便乙方备餐计划，避免浪费或短供现象。

### 三、乙方的权利和义务

#### （一）权利

1. 乙方有权对甲方相关协调部门的不合理要求向甲方管理部门或公司领导提出申诉。

2. 乙方在经营期限内拥有经营自主权和经营管理权，但乙方应接受甲方的监督和合理建议，且遵守甲方的规章制度。

#### （二）义务

1. 遵守国家规定的卫生管理条例，严格执行《中华人民共和国食品安全法》相关规定，以确保员工用餐卫生安全为第一服务宗旨；其次食堂是员工在工作过程中的生活保障，在饮食安全的前提下，以合理利润、优质的服务在甲方的监管下服务好员工。

2. 具备经营餐饮服务有关的《餐饮服务许可证》及相关卫生许可证等有效资质，做好甲方就餐场所的整体服务工作，乙方应以最大优惠的价格标准为甲方员工提供经济实惠、快捷简便的饭菜、饮料等服务。

3. 乙方对每周菜品进行公告。

4. 按平均约 240 人/工作日的就餐水平配置。

5. 在满足《健康食堂标准》安全管理的要求下，应做到：

5.1 食堂乙方负责经营，不得转让或委托他人经营，未经甲方的书面允许不得转包、分包，不得利用甲方资产非法经营或实施其他违法、违规行为。

5.2 食堂员工按甲方要求的最低配置人数由乙方自行做好安排，乙方对食堂员工承担劳动法上的全部权利义务，食堂的工作人员必须经过卫生监督部门体检并核发健康证明（一年一次），健康证明须张贴在食堂墙上。

6. 严格按照《中华人民共和国食品安全法》及《中华人民共和国食品安全法实施条例》的规定对厨房、餐厅、雇员及食品卫生进行有效管理。若有必要，甲方主管部门可不定期委托泸州卫生防疫部门抽检乙方提供的食品及餐厅使用的器皿、食品加工场所等，乙方应予以配合并支付所产生的费用。乙方应通过正规

渠道采购食材，所采购的食品原材料应符合工商、卫生部门标准，其米、油、肉品的采购渠道必须为具有品牌的供应商，并提供检疫证供甲方查询。

#### 6.1 日常管理卫生要求

①乙方需向所在区卫生行政部门申请办理卫生许可证等相关证件。

②确保餐饮中心的卫生防疫、就餐环境达到国家规定的餐饮中心卫生标准，做好食堂区域内的卫生清洁，及时清运食堂所产生的生活垃圾。

③食堂工作人员按卫生部门规定进行健康检查，持证上岗。

④经营场所进行定期防鼠灭蝇工作。

⑤严格执行各项管理制度，严格按餐饮中心操作规程及卫生管理制度运营。

⑥必须确保食物的质量，把住进货渠道及进货质量关，严禁购进变质变霉的食物，保证食品卫生达标，并将每天每种菜品按有关规定留样并保存 48 小时。若发生食物中毒等食品安全事故，由乙方负责并承担相关经济赔偿责任，甲方保留进一步追加处罚乙方的权利。

⑦乙方工作人员须穿着统一工作服装和使用卫生用品。

#### 6.2 粗加工区卫生要求

①食品粗加工应该有固定的场所，有基本的防尘、防蝇虫、防鼠设施，并配备货架或放置食物的货橱，与餐厅配菜间、熟菜间、烹调间等分开。加工场所的地面、墙裙应该保持清洁。粗加工场所应有三个以上水池，做到荤素食品分池清洗。洗涤拖把等清洁用品与清洗食品的水池分开。

##### ②粗加工操作卫生

各种荤素食品原料，在粗加工过程中，首先要检查食品的质量，发现食品腐败变质、发霉、生虫、掺杂、掺假、有毒有害等，均不宜清洁加工。同时建立食材清洗台账，根据不同食材确定不同清洗次数，保证食材烹饪前干净卫生。

A. 对鱼肉家禽进货要严格把控，肉类需具备进货合格报告，禁止使用肉类冻品。肉类加工清洁前，应检查有无经过兽医卫生检验，经过卫生检验属正常的肉食品，清洗干净后，放于清洁的容器。肠、肚等内脏应与肉品分开清洗，分容器盛放，以免串味污染。

B. 水产品清洗前应逐条检查鱼的质量，尤其要拣剔有毒鱼及某些鱼的有毒内脏。水产品要刮鳞、去鳃和内脏，清洗干净后放入清洁的容器内，尽快送入厨房

加工烹调，暂时不用或一时用不完的应放入冰箱冷藏保存，以免鱼体变质。

C. 禽蛋类活禽宰杀前注意有无疾病，宰杀后脱净羽毛，去掉头爪，除净内脏，清洗干净后送入厨房。

D. 蔬菜拣去枯黄叶，去掉泥砂杂物和不可食用部分，再进行清洗，由于蔬菜在种植时多采用人畜粪使用肥料，尤其时令类蔬菜更应认真仔细清洗。为防止营养素流失，对各种蔬菜均应按照“一拣，二洗、三切”的顺序进行操作。清洗后的蔬菜要在清水中浸泡 30 分钟以上，不宜放置过夜。

③食用油及米面类食材需符合食品卫生有关合格产品标准，甲方有权推荐使用具体品牌，投标人应予接受。

### 6.3 切配卫生要求

#### ①切配场所卫生

切配间应有专间，墙裙应贴有瓷砖，并无污迹和食物残渣；墙壁、天花板的油漆无脱落、无霉斑；室内设有洗手池，下水道通畅，有食品冰箱和带盖的废弃物箱（桶），加工下来的废弃物及时倒入箱内，并当日清除。配菜结束，应及时做好冲洗、清洗等清洁工作，以保持室内清洁卫生。

#### ③工具、用具卫生

配菜用的工具、容器、盛器保持清洁，刀、砧板用后洗刷干净，刀及容器不得生锈。砧板洗刷揩干后竖立存放，防止发霉。抹布在使用过程中经常清洗，用后晾干。盛放生熟食品、荤素食品的容器、盛器应分开使用，每次使用后应洗刷干净，用前消毒。

#### ③切配操作卫生

食品在切配时应注意食品的质量，如发现食品腐败变质、污秽不洁或疑被污染时，不应切配加工，应将其剔除另做处理。

切配食品应根据不同烧煮烹调方法选择合适的原料。采用煎、炒等方法烹调，如炒肉丝、肉片、鱼片等，要选择新鲜原料。质差的原料有大量细菌，一般煎、炒不易将污染在食品上的细菌全部杀灭，食后易引起中毒。切配过鱼的刀、砧板、抹布必须洗刷干净后，再切配其他食品，否则会造成交叉污染。

### 6.4 烧煮烹调卫生要求

#### ①烧煮烹调场所卫生

灶面及灶台墙壁应经常洗刷，做到无油污、无积灰、无食物残渣、排气罩不滴油，工作结束做好地面、灶台、操作台和工用具的清洗、洗刷，保持加工场所清洁。生进、熟出最好做到分台或架桥式操作台，下面进生，上面出熟，避免进、出菜在同一台面。

#### ②烧煮、烹调操作卫生要求

饭菜烧煮，烧煮时必须充分加热，使食品每个部位都均匀受热。防止产生有害物质。油炸食品时应经常补充新油和滤除油渣，减少油中有害物质含量。烘烤食品应避免明火直接与食品接触。

③防止交叉污染。为避免食品污染和食物中毒，要求操作者在烧煮烹调食品时注意操作卫生。盛放熟食的容器与餐具应生熟分开，熟食品容器应有明显标志，使用前应严格消毒，不能用未消毒的容器放熟食；饮具应保持清洁，烹调时不能用炒勺或手指直接尝味，尝余下的汤或菜不应倒回锅内。

#### 6.5 餐具清洗消毒要求

餐具清洗应专人负责要有记录。餐具清洗消毒场所应与切、配、烹调场所分开，以免食品污染。餐具消毒可采用物理消毒和化学消毒两种。物理消毒必须按“除残渣、碱水刷、净水冲、热力消”等四道工序进行，热力消毒的要求为 100℃ 10 分钟；化学消毒必须按“除残渣、碱水刷、药物消、净水冲”等四道工序进行，如使用含氯消毒剂，有效氯浓度应达到 250PPM，消毒时间为 5 分钟。清洗消毒好的餐具应存放在保洁厨内。清洗消毒后的餐具严禁落地，洗消后的餐具必须摆放整齐。餐具存放备用时间夏季超过 24 小时、冬季超过 48 小时的，必须重新进行洗消处理。

7. 食堂的废弃油脂和泔水等可回收利用由乙方按相关政府规定负责处理，并承担相应责任。

8. 乙方应建立食品安全预警制度，所有的制度都要张贴上墙，当出现问题应及时向甲方和相关部门报告，及时做出应急措施，力争把损失降到最低程度。

9. 乙方应建立健全经营食堂配套的管理制度并张贴上墙。

10. 乙方须向政府主管机关申办并合法取得食品卫生检疫证以及其员工食品从业人员健康证等相关证照，同时提供给甲方备案。

11. 确保甲方员工的用餐卫生安全和清洁美化的用餐环境。

12. 做好食堂安全工作，生熟加工用具要分类置放；食堂无关人员严禁进入厨房及保管室；易燃易爆物品要按规定放置，离开厨房前必须关好门窗，检查各类电源开关、设备、炉灶等，做好防火、防盗、防毒等安全工作。

13. 做好食堂的卫生工作，工作期间员工必须穿工作服，如有咳嗽、腹泻、发烧、呕吐等疾病应及时向食堂主管请假，暂且离开食堂服务工作岗位。

14. 食堂工作人员要服务规范、语言文明。

15. 要做到生品与成品，熟品相隔离，成品与半成品相隔离，食品与杂物相隔离。冷藏时要做到荤腥类食品与其他食品相隔离。

16. 食物制作及销售过程中要注意防蝇、防灰尘。杜绝隔餐隔天食物，杜绝使用预制菜品。

17. 食品仓库摆放规范有序，张贴有效标签。

18. 储藏室要保持干净、干燥和通风，物品存放要离地、隔墙、分类。

19. 要经常性地打扫和清洗食堂地面；食堂周围要经常性地清理；食堂厨余垃圾自行按国家相关规定处理；油污池每日进行打捞和清理，并记录登记做好台账。

20. 乙方应负责对乙方工作人员进行必要的培训，并进行日常监督管理。乙方工作人员注重个人卫生，勤洗手、剪指甲；勤洗衣服、勤洗澡、理发；勤换洗工作服。直接用手接触入口食品之前（如切菜、加工面粉等）应消毒；不得有在食品加工期间及销售食品前抽烟、咳嗽、打喷嚏或在厨房内吐痰等不卫生的行为。

21. 甲方有权要求乙方替换乙方食堂工作人员，乙方应于 2 日内无条件替换。

#### 四、承包场所及期限

1. 场地：甲方提供位于泸州市江阳区酒谷大道 12 号四川长江液压件有限责任公司内场地。

2. 合同期限自 2026 年 月 日起至 2027 年 月 日止。合同期满前，经膳食委员会考核且甲方内部审批通过后，本项目可续期不超过 2 年。

3. 乙方应于合同签订后 7 个工作日内，向甲方支付人民币贰万元整作为履约保证金。该保证金在合同服务期满或因甲方原因提前终止合同时本息退还。合同终止时，乙方须移交全部物资设备。若物资发生损毁，甲方将从保证金中扣除相应损失后返还余额。若乙方在合同期限内发生违约行为，则履约保证金不予退还；若给甲方造成的损失超过保证金数额，乙方还应对超出部分承担赔偿责任。。

## 五、费用及结算

1. 就餐场所水费、电费由甲方承担。

2. 按实际发生费用于次月向乙方结算上月所发生费用。

3. 甲方每月结算费用以实际发生人次为准（按刷卡及访客单就餐数量），经双方确认无误后，乙方次月 10 日前分别提供上月结算单和正式发票给甲方，甲方审核无误后 30 个工作日内分别转账支付给乙方（遇特殊情况顺延）。

## 六、违约条款

1. 由于乙方原因或政府相关部门检查不合格，造成甲方员工食堂无法运营的，或由于乙方原因致使甲方员工及甲方同意的消费者用餐后，经卫生部门确认有食物中毒症状的，或被行政机关处罚的，乙方应无条件承担全部赔偿责任；甲方有权立即解除合同，由乙方赔偿给甲方造成的一切损失；造成甲方被行政处罚或第三方索偿的，甲方支付的罚款，向第三方的赔偿、补助金等费用，以及为解决纠纷支出的律师费、公证费、差旅费等均由乙方承担。

2. 乙方未按甲方要求向甲方员工送餐或未依据合同约定向甲方员工送餐，导致员工用餐和公司生产受到较大影响的（不可抗力因素除外），甲方有权根据情节轻重要求乙方支付违约金（¥300-2,000 元/次）。乙方应配合甲方对食堂经营活动的监督与考核，若连续 2 个季度考核结果在 80 分以下，或拒不配合考核检查的，或拒不整改甲方所提问题的，或经整改后仍无法达到甲方要求的，甲方有权终止合同并没收履约保证金。

3. 乙方存在以下行为的，甲方有权视情节轻重要求乙方支付违约金（¥100-2,000 元/次）：

- （1）食品安全、质量和卫生未达标；
- （2）食堂环境和餐具卫生未达标；
- （3）使用食材不新鲜的；
- （4）用餐员工投诉，经查证属实的；
- （5）乙方员工无健康证；
- （6）存在违反消防安全的行为的；
- （7）存在其他违反法律、法规、规章、政策及制度要求的行为。

4. 乙方应在合同终止之日，办理移交手续，乙方逾期移交，每逾期一天，须向甲方支付¥3000 元违约金。乙方应保证甲方提供的设施、设备和餐具的完整，

如有非正常损坏或短缺，乙方须照价赔偿。

5. 乙方不得将承包经营的甲方的食堂全部或部分转包、转让，倘若私自转包、转让、分包的，招标人有权立即终止合同，乙方须承担违约责任，并赔偿给甲方造成的一切损失。

6. 甲方员工以及其他经招标人同意的消费者在食堂餐厅用餐过程中，由于乙方的原因造成的生命、健康、财产安全受到损害的，由乙方承担一切责任和相关的赔偿费用。

7. 乙方应安全用电、用水，严格按照消防安全管理要求，承担餐饮场所安全生产主体责任。若发生安全事故，乙方应第一时间通知招标人，并按照安全事故处理流程进行处理。

七、其他未尽事宜或遇新情况，双方可商订补充条款或协议。补充条款或协议同本合同具有同等的法律效力。本合同及补充条款或协议中未规定的事宜，遵照国家有关法律、法规、规章和政策执行。

八、甲乙双方记载于本合同的地址不仅为履行、解除本合同的联系及送达地址，亦是甲乙双方确认为接收司法文书的送达地址，邮件自邮寄之日起 5 日视为送达。

九、招标文件、投标文件为双方签订合同的组成部分，若合同中未约定但招标文件、投标文件中予以约定的，以招标文件、投标文件约定为准。本合同一式四份，甲乙双方各执两份。本合同如有争议，双方协商解决；仍无法解决的，任何一方均有权向甲方住所地人民法院提起诉讼。

附件：《食堂外包方服务考核表》

甲方：

授权代表:

年 月 日

乙方:

授权代表:

年 月 日

附件：

\_\_\_\_\_年\_\_\_\_月份食堂外包方服务考核表

项目	考核具体内容	评分标准	分值	得分
伙食质量 (35分)	面粉、大米、食用油、肉等主要食品原料必须从正规渠道进货，所购物品必须有供方的相应凭证（上市凭证或动物检疫合格证明）。并建有采购食品台账。蔬菜要求新鲜、洁净无污染。食堂采购的不需加工食品必须达到卫生标准要求，需标有生产日期及保质期限，无霉变、异味现象。	有一项不合格减2分	10	
	食品食物中出现杂物、不熟或口感较差现象	有一项减1分，有人举报一次减2分	5	
	中、晚工作餐荤、素营养搭配合理。	每少一种减2分。荤、素营养搭配不合理减2分。	5	
	出售的饭菜必须加热保持热度。	出现质量问题每次减2分	5	
	菜色搭配合理，饭菜的分量和成本价格要合理。	饭菜成本价格不合理减2分。	5	
	杜绝隔餐隔天食物，杜绝使用预制菜品。	出现1个品种减1分。	5	
服务质量 (43分)	工作人员必须保持整洁，不准佩戴首饰，两手干净，操作食品时禁止吸烟、挖鼻孔、对食品打喷嚏等不卫生行为。	发现1人次减1分。	5	
	分餐时不能用手直接接触食品必须使用食品夹。	发现1人次接触食品减1分。	5	
	按甲方规定时间开饭。按时回收餐具。	出现一次减1分	5	
	食堂服务人员要耐心解答、微笑服务，不得发生争吵、打骂等不文明行为，有问题反映相关管理部门解决。	发现1人次不文明行为减2分。有人举报1人次减5分。如出现恶劣事件甲方将根据造成影响对当期考核结果做出调整。	8	

	食堂工作人员必须持有有效的健康证上岗，定时检查。在加工及分餐时需穿戴整洁的工作服、工作帽并将头发置于帽内，佩戴口罩、手套。	无健康证并没定期检查 1 人减 2 分，没穿工作服、工作帽上岗发现 1 人次减 1 分。	8	
	服务投诉	每发生一起服务被投诉，经确认属实扣 1 分	6	
	送餐服务	每发生一起送餐不及时或延误被投诉，经确认属实扣 1 分	6	
卫生标准 (17分)	工作间保证防四害、防尘设备齐全、有效。	饭菜上发现苍蝇、蟑螂等四害一次减 1 分，无防四害、防尘设备减 2 分。	3	
	原料、半成品、成品的加工、存放及使用容器是否存在交叉污染并有明显的区分标志，生、熟食品分开，食品存放分类分架，无过期、变质食品。	存在交叉污染并无明显的区分标志减 2 分，生、熟食品未分开且食品存放没有分类分架减 3 分	4	
	工作间卫生清洁，地面干净、无积水、无杂物，操作台及灶台及售饭台卫生整洁。就餐场所地面及桌椅每日清扫，地面整洁，桌椅洁净无油污。	有一项不清洁减 1 分。	6	
	炊具餐具、菜具、熟食容器定期消毒并保持清洁，做到“一洗二清三消毒四隔离”	无消毒作业减 2 分，不定期减 2 分。	4	
食堂管理 (5分)	对所聘工作人员进行实名登记管理，并在业务及工作态度等方面进行管理	未登记管理每人次减 1 分，管理不力每次减 1 分。	3	
	食堂应建立严格的安全保卫规定，严禁非食堂人员随意进入食堂的食品加工操作间及原料仓库。	不按食品安全工作规定执行减 2 分。发现非食堂人员随意进入食堂一次减 1 分	2	
考核总分	-	-		分

乙方食堂考核：

考核日期： 年 月 日

甲方审核：

## 第六章 投标文件格式

注释：

《投标文件格式》是投标人的部分投标文件格式和签订合同时所需文件的格式。投标人应参照这些格式文件制作投标文件，否则后果由投标人自行承担。

# 投 标 文 件

(报价文件)

项 目 名 称： \_\_\_\_\_

招 标 编 号： \_\_\_\_\_

投 标 人 名 称： \_\_\_\_\_

日 期： \_\_\_\_\_

## 格式1 投标函

致：四川长江液压件有限责任公司

根据贵方为 \_\_\_\_\_ 项目的投标邀请（招标编号： \_\_\_\_\_），本签字代表（全名、职务）经正式授权并代表投标人（投标人名称、地址）提交下述文件：

### 1. 投标文件内容：

#### 1.1 价格部分，包括：

- （1）投 标 函；
- （2）开标一览表
- （3）投标分项报价表；

#### 1.2 技术商务部分，包括：

- （1）资格证明文件，其中包括：
- （2）技术和商务响应文件，其中包括：
- （3）投标人提交的其他资料，其中包括：

#### 1.3 以 \_\_\_\_\_ 方式提供的金额为人民币 \_\_\_\_\_ 元的投标保证金。

据此函，签字代表宣布同意如下：

1. 按本投标文件开标一览表中的价格进行报价。
2. 投标人已详细审查全部招标文件，包括修改文件（如有的话）和有关附件，将自行承担因对全部招标文件理解不正确或误解而产生的相应后果。
3. 投标人保证遵守招标文件的全部规定，投标人所提交的材料中所含的信息均为真实、准确、完整，且不具有任何误导性。
4. 投标人将按招标文件的规定履行合同责任和义务。
5. 本投标文件自开标日起投标有效期为：在招标文件所规定的期限内保持有效。
6. 如果发生招标文件第二章投标人须知第 12 条所述情况，则同意招标人不予退还投标保证金。
7. 投标人同意按照招标采购单位要求提供与其投标有关的一切数据或资料，完全理解贵方不一定要接受最低的报价或收到的任何投标。
8. 除投标人已在投标文件中明示差异的条款外，其余条款均视为投标人接受招标文件的条款（但招标文件有明确要求投标人做出承诺或说明的条款除外）。

9. 与本次投标有关的一切正式往来通讯请寄：

地 址： \_\_\_\_\_ 邮编： \_\_\_\_\_

电 话： \_\_\_\_\_ 传真： \_\_\_\_\_

移动电话： \_\_\_\_\_

投标人代表签字： \_\_\_\_\_

投标人（全称并加盖投标人公章）： \_\_\_\_\_

日 期： \_\_\_\_\_年 \_\_\_\_月 \_\_\_\_日

## 格式2 开标一览表

投标人（全称并加盖公章）：                      项目编号：  
货币单位：        元

品目号	项目名称	服务期限	投标保证金	备注
1	2026年—2027年 职工食堂供餐服 务	一年		

法定代表人或委托代理人：（签字）

日 期：        年    月    日

### 格式3 投标分项报价表

项目编号及名称:

投标人(盖章):

货币单位: \_\_\_\_\_元

(具体内容按招标文件要求列出, 具体格式自拟)

投标人全称(加盖公章): \_\_\_\_\_

投标人代表签字: \_\_\_\_\_

日期: \_\_\_\_\_

# 投 标 文 件

(资格证明文件)

项 目 名 称： \_\_\_\_\_

招 标 编 号： \_\_\_\_\_

投 标 人 名 称： \_\_\_\_\_

日 期： \_\_\_\_\_

#### 格式 4 投标人的资格证明文件

序号	应提供的证明文件	对应投标文件页码
(1)		
(2)		
(3)		
(4)		
(5)		
(6)		

投标人应按招标文件要求提交的资格证明文件加盖投标人的单位公章后应在此项下提交。

投标人全称（加盖公章）： \_\_\_\_\_

投标人代表签字： \_\_\_\_\_

日 期： \_\_\_\_\_

## 授权委托书

本人(姓名)系(投标人全称)的法定代表人(单位负责人)，现授权委托(投标人代表姓名)为投标人代表，代表我方参加(项目名称)项目(招标编号：\_\_\_\_\_)招标活动，全权代表我方处理投标过程的一切事宜，包括但不限于：投标、参与开标、谈判、签约等。投标人代表在投标过程中所签署的一切文件和处理与之有关的一切事务，我方均予以认可并对此承担责任。投标人代表无转委托。

特此授权。

本授权书自出具之日起生效。

投标人代表：\_\_\_\_\_性别：\_\_\_\_\_

身份证号：\_\_\_\_\_单位：\_\_\_\_\_

详细通讯地址：\_\_\_\_\_电话：\_\_\_\_\_

邮箱：\_\_\_\_\_

授权方

投标人全称(加盖公章)：\_\_\_\_\_

法定代表人(单位负责人)签字(或签章)：\_\_\_\_\_

接受授权方

投标人代表签字(或签章)：\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_\_

# 投 标 文 件

(响应文件)

项 目 名 称： \_\_\_\_\_

招 标 编 号： \_\_\_\_\_

投 标 人 名 称： \_\_\_\_\_

日 期： \_\_\_\_\_

### 格式5 带“★”号条款响应表

项目名称：\_\_\_\_\_

招标编号：\_\_\_\_\_

序号	招标文件中带“★”号的条款	投标响应内容	对应投标文件页码
1			
2			

投标人全称（加盖公章）：\_\_\_\_\_

投标人代表签字：\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_\_

## 格式6 评分因素对照表

### 6.1 评分索引表

序号	评审项目	投标人响应情况	备注说明 (注明相关证明材料对应的页码)
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17	评分界定		

## 格式7 响应表

供应商（全称并加盖公章）：

采购编号：

〈供应商可根据自身实际情况选择使用格式（1）或格式（2），若完全满足招标文件要求则选用格式（1），若有偏离则选用格式（2）〉

### 格式（1）

四川长江液压件有限责任公司：

我方在此郑重声明：我方完全满足采购文件的技术、商务、合同部分的要求。

特此声明！

投标人全称（并加盖投标人公章）：\_\_\_\_\_

年 月 日

### 格式（2）

序号	采购文件要求	响应情况	响应对应的页码	偏离说明

注：投标人提交的投标文件中与招标文件的技术、商务部分的要求有不同项，应逐条列在偏离表中，否则将视为投标人接受招标文件的要求。投标人存在弄虚作假行为的，将依法承担相应的法律责任。

投标人全称（并加盖投标人公章）：\_\_\_\_\_

年 月 日

## 格式 8 项目服务方案（技术方案）

项目名称：\_\_\_\_\_

招标编号：\_\_\_\_\_

（格式自拟）

投标人全称（并加盖投标人公章）：\_\_\_\_\_

年 月 日

## 格式 10 投标保证金缴交凭证

编制说明

1. 在此项下提交的“投标保证金”材料可使用转账凭证复印件。
2. 投标保证金是否已提交的认定按照招标文件第二章规定执行。

## 格式 11 投标人提交的其他资料

投标人认为应提交的其他材料，可在此附件中提交。

投标人全称（并加盖投标人公章）： \_\_\_\_\_  
年 月 日

## 格式 12 廉洁承诺书

### 廉洁承诺书

为落实廉洁自律有关规定，打击贿赂、以权谋私政建设的各项规定，坚持诚实信用、公平竞争的原则，为项目提供优质服务。

二、对我公司人员进行廉政教育、党纪政纪和法律法规教育，在投标中不以向招标人或者评标小组成员行贿的手段谋取中标。在投标过程中等违法犯罪行为，维护员工职业操守，本单位对参加四川长江液压件有限责任公司采购\_\_\_\_\_项目中承诺：

一、严格遵守党中央制定的有关廉政建设的条例、规定和国家制定的有关廉政建设的法律、法规，遵守四川长江液压件有限责任公司有关廉不以任何借口和方式向四川长江液压件有限责任公司的招标工作人员及其亲属馈赠礼金、礼品（含有价证券）；不向四川长江液压件有限责任公司的的工作人员提供任何应由其个人支付报酬的劳务（如：建、修住宅等）、其它服务及其费用；不为四川长江液压件有限责任公司的的工作人员安排可能影响公正进行投标工作的宴请、旅游或变相旅游等一切活动；不为四川长江液压件有限责任公司的的工作人员报销任何名义的个人消费凭证；不为四川长江液压件有限责任公司的的工作人员安排违反社会公德的活动；不为四川长江液压件有限责任公司的的工作人员提供经商、办企业、消费提供特殊便利或优惠等。

三、在投标过程中不擅自组织任何可能影响公正进行投标工作的活动，不相互串通投标报价、不排挤其他投标人的公平竞争。

四、自觉接受监督，本单位及员工若有违反本承诺书（包括但不限于本承诺书所列禁止行为的），一经发现，招标人有权取消我公司投标资格，投标结果无效。

投标人名称（盖章）：

法定代表人（或授权代表）（签字）：

联系电话：

日期：